



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGOLAHAN JAMUR MERANG (*VOLVARIELLA VOLVACEA*) DAN JAMUR TIRAM PUTIH (*PLEUROTUS OSTREATUS*) SEBAGAI PENYEDAP RASA ALAMI

ABSTRACT

Penelitian pengolahan jamur merang (*Volvariella volvacea*) dan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai penyedap rasa alami telah dilakukan, dengan tujuan untuk mengetahui peluang kedua jamur sebagai penyedap rasa alami. Dilakukan analisis gizi terhadap jamur segar dan penyedap rasa yang dihasilkan, serta uji hedonik penyedap rasa yang meliputi warna, rasa dan aroma. Hasil analisis gizi jamur merang dan jamur tiram putih yaitu, kadar air 89,52 dan 92,65 %; kadar abu total 0,86 dan 0,73 %; kadar protein 3,16 dan 1,89 %; kadar lipid 0,58 dan 0,51 % serta kadar karbohidrat 5,89 dan 4,23 %. Sedangkan hasil analisis penyedap rasa jamur merang dan penyedap rasa jamur tiram putih yaitu, kadar air 4,15 dan 4,88 %; kadar abu total 1,41 dan 1,44 %; kadar protein 13,88 dan 12,06 %; kadar lipid 1,68 dan 1,39 %; serta kadar karbohidrat 78,88 dan 80,22 %. Hasil uji hedonik menunjukkan penyedap rasa jamur merang paling disukai dari segi rasa, sedangkan jamur tiram putih paling disukai dari segi warna dan aroma. Jamur merang dan jamur tiram putih mempunyai peluang untuk dikembangkan menjadi penyedap rasa alami.